

# Postres y Dulces

No. 53  
\$16.00



**Cheese Cake**



**Buñuelitos**



**Copas frías  
de Queso**

ALYDA  
**Fríos**  
con Frutas



**REGALO ALYDA**



795097811700210

HECHO EN MEXICO

[www.radareditores.com](http://www.radareditores.com)

Editada por:  
**RADAR EDITORES, S.A. de C.V.**  
 Fecha de Publicación:  
 Mayo del 2001  
 Director General:  
 Carlos Flores Muñoz  
 Editor Responsable:  
 Germán Flores Trujillo  
 Director Editorial e Idea Original:  
 Jorge L. Álvarez Vega  
 Directora de Producción:  
 Martha Álvarez Vega  
 Cnt.  
 Ma. del Refugio Delgado

Ciudad de México  
 Alfredo Villegas  
 Coordinador de Producción:  
 Jesús Cruz López  
 Gerente Administrativo:  
 Humberto Gómez Ruiz  
 Diseño de Portada:  
 Ivonne Flores Casiano  
 Diseño Gráfico:  
 Jorge Garay Calzada  
 Pre-estímulo:  
 Ángeles Juárez Salazar  
 Corrector de Edición:  
 Juan Carlos Negrero Romero  
 Asistente de Corrección:  
 Victoria García Hernández  
 Fotografías de Interiores:  
 Alejandro Vera Acho  
 Isabel Martínez

Relaciones Públicas:  
 Marisela Rosales Barrera  
 Suscripciones y Ventas:  
 Alejandra César Garduño  
 Correo Electrónico:  
 radar@data.net.mx  
 Oficinas:  
 Salvador Díaz Mirón No. 156  
 Col. Santa María La Ribera  
 C.P. 06400, Tels.: 55-47-42-79 y  
 55-41-29-71, Fax: 55-47-66-39

Fotomecánicas de Portada e Interiores:  
 Ediciones y Recursos Tecnológicos,  
 S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83 •  
 Impresión de Portada e Interiores:  
 Editorial Mina, S.A. de C.V. Tokio 424,  
 Col. Portales, México, D.F. C.P.  
 03300, Tel.: 56-05-08-13, Fax: 56-05-  
 09-53 • Registro SEPOMEX: PP-DP-  
 025059 • Certificado de Licitud de  
 Título: 8835 • Certificado de Licitud de  
 Contenido: 6664 exp. 1/132/95/1738  
 con fecha del 7/jul/96 • No. de  
 Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:  
 002384/95 con fecha del 7/sep/95 •  
 Distribución D.F. y Zona Conurbada:  
 Unión de Editores y  
 Vendedores de los Periódicos de  
 México, A.C. Guerrero 50, Col.  
 Guerrero, C.P. 06350, Tels.: 55-91-10-  
 00 y 55-91-13-01. Por medio del  
 Despacho Everardo Flores y Hnos. •  
 Distribución Foránea: CODIPYRSA de  
 C.V. Norte 35 No. 780-A, Col.  
 Industrial Vallejo, Galiapiedra,  
 Acoapatzaco, C.R. 92360, Tel.: 55-87-  
 32-93 • Locales Cerrados: DIMSA,  
 Mariano Escobedo No. 218, Col.  
 Anahuac,  
 Circulación Certificada por:



Reg. 170/01

Ventas de Publicidad:  
 Comercializadora DGV, S.A. de C.V.  
 Tels.: 56-49-79-26 y 56-49-09-80  
 Fax: 56-49-73-07  
 México, D.F.  
 Correo Electrónico:  
 comdgvmsj@compuserve.com.mx

La revista *Postres y Dulces* investiga sobre la  
 veracidad de sus anuncios, pero no se  
 responsabiliza del contenido de los anuncios ni  
 de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es  
 responsabilidad de los autores.

# El Correo del Chef



**REGALO DE  
ALYDA**

Sabemos que a muchas de nuestras lectoras  
 les han surgido diferentes dudas, y con el fin  
 de tener más comunicación con ustedes,  
 abrimos este espacio para darles un mejor servi-  
 cio y a la vez, resolver sus dudas en cuanto a la  
 elaboración de nuestras recetas, y propor-  
 cionarles los tips y consejos que nos soliciten.  
 Comuníquense a nuestro domicilio (que aparece  
 en el directorio) o si lo prefieren, al correo elec-  
 trónico [lalasedelchef@lettera.net](mailto:lalasedelchef@lettera.net) y con gusto le  
 atenderemos.



# La Clase del



# Chef Rep

**H**ay ocasiones muy especiales en las que deseamos darle un toque muy especial a nuestros platillos, por eso esta vez le daremos una idea magnífica para servir un delicioso coctel de frutas, un coco con ginebra, unas bolitas de helado con alguna salsa o bien, un centro de mesa encantador para el desayuno, el cual será a base de hielo, por lo que sólo lo podrá mantener durante un par de horas.

Requiere de un refractario o molde de plástico en forma de rosca, flores (artificiales o naturales), fruta, corazones, muñequitos de plástico, etc., y agua.



## PROCEDIMIENTO:

Acomode las flores (o lo que haya elegido para decorar), debe colocarlas con la cara hacia abajo dentro del molde.



## REGALO DE ALYDA



# Osteria Paso a Paso

2.



Vierta un poco de agua para mojar lo suficiente las flores, para que peguen al momento de meterlas al congelador durante 30 minutos.



3.



Seque del congelador una vez que el agua se haya hecho hielo, vierta de nuevo agua bien fría hasta llenar por completo el molde y congele de nuevo.

4.



Para desmoldar, sumerja el molde unos segundos en agua hirviendo y colóque sobre un platón de vidrio (para que luzca).



5.



Seque el agua que escurrió y manténgalo en el congelador hasta el momento de utilizarlo.

**REGALO DE  
ALYDA**

En un abrir de



# Latas

paso a paso

## COPA HELADA DE SANDÍA

(Rinde 12 copas)

### Ingredientes:

- 12 copas para postre
- 1 cucharada de grenetina hidratada en 2 cucharadas de agua
- 40 perlitas de sandía cortadas a la mitad
- 1 lata de media-crema
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de pulpa de sandía
- 6 cucharadas de licor de anís
- 2 cucharadas de grenetina hidratada en 4 cucharadas de agua

### Manera de preparar:

1.

Diluya la cucharada de grenetina en baño María hasta que quede como una miel, o también puede hornearla en el microondas por 25 segundos.

## REGALO DE ALYDA

2.



Sumerja las perlitas en la grenetina y colóquelas (por dentro) en las paredes de las copas

3.



Incorpore las leches, la media-crema y la pulpa.

## REGALO DE ALYDA

4.



Diluya de la misma manera las dos cucharadas de grenetina e intégruela a la crema.

5.



Vierta a las copas y refrigere.



# Elementos para Decorar

## CIGARROS DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

- 300 gr de chocolate semiamargo para repostería
- 1 placa de marmol ó 1 placa de acero

### Manera de Preparar:



1. Trocee el chocolate y colóquelo en un refractario.



2. Fúndalo en baño María de la siguiente forma: caliente agua hasta que hierva (en una olla ligeramente más pequeña que el refractario). Retire la olla del fuego, coloque el refractario sobre ella y mueva suavemente hasta que el chocolate se funda completamente sin que le entre vapor ni agua.



3. Vierta el chocolate en la placa y extiéndalo hasta obtener 1 mm de grosor

4. Refrigere hasta verificar que el chocolate esté cuajado.



5. Saque del refrigerador y deje 1 minuto en la mesa, con una raspa metálica haga presión sobre el chocolate tratando de sacar hojas que se vayan enrollando.

### TIP:

Si se encuentra en un lugar muy caliente, trabaje el chocolate inmediatamente o dentro del refrigerador.

## con Queso

2. Agregue la leche condensada y mezcle.

3. Integre la crema batida en forma envolvente.



## COPA FRÍA DE TRES QUESOS

### INGREDIENTES:

#### Del Relleno No. 1

- 4 rebanadas de queso amarillo
- 1/2 taza de leche
- 1/3 de lata de leche condensada
- 1/2 taza de crema batida
- 2 cucharadas de grenetina, hidratadas en
- 4 cucharadas de agua

#### Del Relleno No. 2

- 1 paquete chico de queso crema
- 1/2 taza de leche
- 1/3 de lata de leche condensada
- 1/2 taza de crema batida
- 2 cucharadas de grenetina, hidratadas en
- 4 cucharadas de agua

#### Del Relleno No. 3

- 4 cucharadas de queso parmesano en polvo
- 1/3 de lata de leche condensada
- 1 taza de crema batida
- 8 copas para postre

(Rinde 8 copas)

4. Diluya la grenetina en baño María o microondas e intégrala a la mezcla



5. Vierta hasta la tercera parte de las copas y refrigere durante 15 minutos.



#### El Relleno No. 2

1. Repita la operación del Relleno No. 1 y vierta en el segundo tercio (2/3) de las copas.



### MANERA DE PREPARAR:

#### El Relleno No. 1

1. Funda el queso amarillo con la leche en microondas por 20 segundos o en baño María hasta que quede cremoso.



#### El Relleno No. 3

1. Mezcle la crema suavemente con el queso y la leche, decore las copas.





REGALO DE ALYDA





# Pasta de Hojaldre

## CONO HELADO DE MANGO

### INGREDIENTES:

- 500 gr de pasta de hojaldre
- Harina (para extender)
- 2 huevos para barnizar

### Del Relleno:

- 1 paquete de queso crema de 180 gr
- 1/2 lata de mango en almíbar, escurrido
- 500 gr de crema batida tipo chantilly
- 15 moldecitos de tazón

### MANERA DE PREPARAR:

- 1. Extienda la pasta de hojaldre, déle un ancho de 40 cm y 3 mm de grosor.

- 2. Corte tiras de 1.5 cm de ancho.



- 3. Forre los moldes sin estirar la pasta.



- 4. Selle la parte final haciendo una ligera presión, deje reposar a temperatura ambiente por espacio de 30 minutos.



- 5. Barnice con huevo los lados y la parte de arriba. Hornee a 210°C por 30 minutos aproximadamente. Desmolde y deje enfriar.



- 6. Para el relleno, licúe el queso con el mango y mézclelo en forma envolvente con la crema.



## REGALO DE ALYDA

- 7. Rellene con manga y duya, refrigere por 1 hora en el congelador.



REGALO DE ALYDA





# Volteado

## VOLTEADO DE FRUTAS

(Rinde 12 porciones)

### INGREDIENTES:

- 1 manzana cortada en rodajas
- 5 fresas partidas a la mitad
- 1 kiwi cortado en trozos
- 1 durazno cortado en rodajas

### Del Mousse No. 1

- 300 gr de pulpa de mango
- 2 tazas de crema batida
- 2 cucharadas de grenetina, hidratada en
- 4 cucharadas de agua

### Del Mousse No. 2

- 300 gr de pulpa de fresa
- 2 tazas de crema batida
- 2 cucharadas de grenetina, hidratada en
- 4 cucharadas de agua

- 1 molde redondo de 22 cm
- Aceite para untar el molde por dentro.

### MANERA DE PREPARAR:

1. Acomode la fruta de forma decorativa en el fondo del molde.



## REGALO DE ALYDA

### El Mousse No. 1

1. Diluya la grenetina en baño María hasta que quede como miel, o en microondas por 25 segundos.

2. Incorpore la crema con la pulpa, agregue la grenetina e integre.



3. Vierta al molde y deje cuajar por 30 minutos en refrigeración.



### El Mousse No. 2

1. Repita el procedimiento del Mousse No. 1 y vierta sobre el anterior, refrigere por 2 horas.



2. Desmolde y sirva bien frío.

## REGALO DE ALYDA



# Choux

## BUÑUELITOS DE FRUTAS

(Rinde 30 porciones)

### INGREDIENTES:

#### De la Pasta de Choux:

- 250 ml de agua
- 125 gr de mantequilla
- 1 cucharadita cafetera de sal
- 1 cucharadita cafetera de azúcar
- 150 gr de harina
- 6 huevos

#### Del Relleno:

- Manzana, pera, kiwi, fresas, durazno, etc., en cubos
- Aceite, el necesario
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas soperas de canela en polvo
- 1/2 litro de helado de pistache
- 5 cucharadas de chocolate semiamargo fundido
- 4 palillos para brochetas

### MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque en una olla el agua caliente, la mantequilla, la sal y el azúcar a diluirse. Agregue la harina y mezcle rápidamente por 10 minutos o hasta que se seque la pasta (debe quedar unida).
2. Vacíe la pasta a un tazón, añada uno a uno los huevos para integrar perfectamente hasta que quede tersa. A diferencia de la pasta tradicional, esta queda muy suave para facilitar su manejo.

3. Caliente el aceite en una cacerola, ensarte una pieza de fruta en el palillo, bañe con la pasta y escurra.



4. Deslice suavemente en el aceite, ayudándose con otro palillo y fría por ambos lados.



5. Escurra sobre una toalla de papel y revuelva en azúcar con canela.



6. Acomode en un platón, decore con hilos de chocolate y helado.

## REGALO DE ALYDA





# Budín

2. Diluya la grenetina en baño María hasta que quede como miel o en microondas por 25 segundos.

## MILHOJAS DE LIMÓN

(Rinde 15 porciones)

### INGREDIENTES:

- 3 tortillas de harina
- Aceite para freír
- 2 limones (sólo el jugo)
- 1 paquete de queso crema de 180 gr
- 1/2 taza de leche
- 3/4 de taza de azúcar
- 2 cucharadas de grenetina, hidratada en
- 4 cucharadas de agua
- 1 taza de crema para batir
- 1 refractario hondo con el diámetro de las tortillas
- Aceite para untar el refractario por dentro

### MANERA DE PREPARAR:

1. Caliente el aceite, fría las tortillas por ambos lados y escúrralas.



## REGALO DE ALYDA

3. Licúe el queso, el jugo, la leche, el azúcar y agregue la grenetina en la misma licuadora.



4. Mézclelo con la crema en forma envolvente.



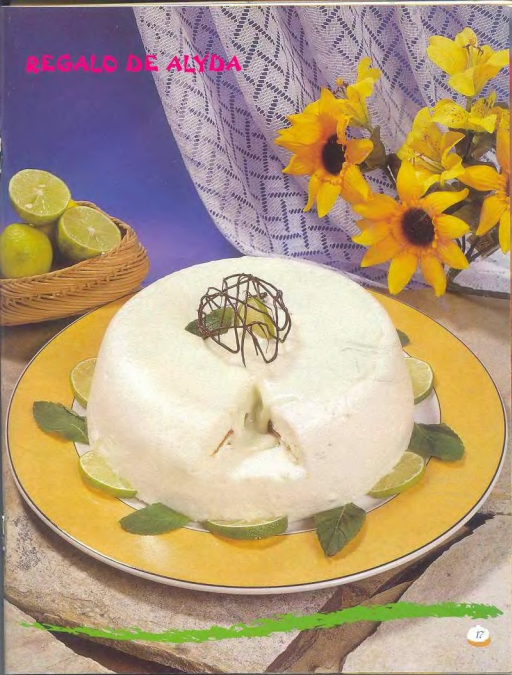
5. Vierta un poco de la mezcla al refractario y después acomode una tortilla, repita la operación hasta terminar con una capa de la mezcla, refrigere por 2 horas o hasta que cuaje.



6. Desmolde en un plato y decore al gusto.



# REGALO DE ALYDA





# Levadura

## PAN DE ESPECIAS

### INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 4 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 65 gr de mantequilla
- 1 cucharada sopera de levadura en polvo (5 gr de levadura)
- 100 ml de leche
- 1 pizca de canela
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de clavo
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de ralladura de naranja
- 1 molde rectangular engrasado de 25 x 8 cm
- 500 ml de helado de nuez
- Cerezas
- Almendras fileteadas

### MANERA DE PREPARAR:

1. Forme una fuente colocando al centro los huevos, el azúcar, la sal, la mantequilla y por fuera la levadura.



2. Comience a mezclar con una mano e integre la leche poco a poco, talle para que se vaya despegando.



3. Utilice la raspa para despegar, amase golpeando ligeramente hasta que la masa se despegue y quede suave, lisa y elástica.



4. Agregue las especias e integre, forme una bola y deje reposar en un lugar tibio para que doble su volumen.



5. Haga un rollo del tamaño del molde, presiónelo en el fondo y déjelo fermentar en un lugar tibio hasta que rebasa ligeramente el tamaño del molde.



6. Hornee a 210°C durante 20 minutos aproximadamente, o hasta que se dore y esté cocido.

7. Desmolde y deje enfriar.

8. Corte rebanadas y vierta helado en cada una. Es un delicioso postre.

# REGALO DE ALYDA





# Panqué

## ROSCA RELLENA

(Rinde 10 porciones)

### INGREDIENTES:

- 1 rosca de vainilla
- 1/2 litro de helado de cereza
- 1/2 litro de helado de guanábana

### DE LA SALSA DE CHOCOLATE:

- 250 gr de chocolate semiamargo
- 125 ml de leche hirviendo

### MANERA DE PREPARAR:

1. Haga un corte (como lo muestra la fotografía) hasta 3/4 partes de profundidad de la rosca.



2. Haga otro corte a 1.5 cm de separación (paralelo al anterior).

3. Corte sólo introduciendo la punta del cuchillo, de manera que pueda despegarse lo que anteriormente cortó.



4. Extraiga con cuidado el panqué.



5. Rellene con los helados y vuelva a tapar.



6. Refrigere por 2 horas, después bañe con la salsa y vuelva a refrigerar por 2 horas.



7. La salsa de Chocolate. Vierta la leche hirviendo al chocolate en trozos.



8. Mueva hasta obtener una mezcla homogénea.



# REGALO DE ALYDA



# Pastel

## REGALO DE ALYDA

### PANQUÉ CON HELADO DE SABORES

#### INGREDIENTES:

- 1/4 de litro de helado de pistache
- 1/4 de litro de helado de fresa
- 1 panqué de caja
- 2 tazas de crema chantilly
- 3 cerezas
- 10 cigarros de chocolate
- 1 molde rectangular del tamaño del panqué
- 1 bolsa de plástico para forrar el molde

#### MANERA DE PREPARAR:

1. Corte el panqué en tres capas. Forre el molde con la bolsa de plástico por dentro, coloque la primera capa de panqué y encima, una capa de helado de fresa



2. Posteriormente, coloque otra capa de panqué y helado de pistache.



3. Presione con la última capa y congele durante 4 horas.



4. Cubra completamente con la crema, adorne con cerezas y cigarros de chocolate.



# REGALO DE ALYDA







Distrito Federal  
56-16-38-69  
Lada sin costo  
01-800-712-67-77

# ESFERAS DE CACAHUATE CON HELADO DE VAINILLA

(Rinde 6 Porciones)

## INGREDIENTES:

- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- 1/3 de taza de media crema
- 1/3 de taza de miel de maíz
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1/3 de taza de azúcar glass
- 6 bolas de helado de vainilla
- 2 tazas de caramelos de cacahuates molidos
- Cacahuates para decorar

## MANERA DE PREPARAR:

- 1. En una olla pequeña, ponga la mantequilla de cacahuete, la media crema, la miel y la mantequilla. Mezcle bien.
- 2. Cocine a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita y la preparación esté suave, revuelva ocasionalmente.
- 3. Agregue el azúcar glass, bata hasta que esté suave y cremoso, deje enfriar por completo.
- 4. Extienda la preparación sobre una superficie lisa y cubra 6 moldes en forma de media esfera.
- 5. Rellene con helado y cubra la superficie con los caramelos molidos.
- 6. Deje en el congelador hasta el momento de servir.

### Aporte/ración

Energía (kcal)	791
GMIS* (g)	16.5
Proteínas (g)	19
Fe (mg)	1.7
H. Carbono (g)	71
Zn (mg)	2.0
Grasas (g)	53
Fol (mcg)	57.6

\*Grasas Moninsaturadas



REGALO DE  
ALYDA



# MOUSSE DECORADO CON CHOCOLATE

## INGREDIENTES:

- 100 gr de galletas de chocolate
  - 80 gr de mantequilla
  - 100 gr de queso crema
  - 150 ml de leche
  - 150 gr de cajeta
  - 100 gr de crema batida
  - 100 gr de azúcar
  - 15 gr de grenetina (hidratada)
- Chocolate semiamargo para decorar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Muela las galletas y funda la mantequilla, integre hasta formar una pasta.
2. Extienda la pasta en el fondo de un aro para repostería (previamente engrasado).
3. Licúe el queso crema, la leche, la cajeta y el azúcar. Reserve.
4. Ponga la grenetina hidratada a baño María, cuando esté líquida, incorpore lo que licuó.
5. Envuelva la crema batida y vacíe al aro, deje cuajar 2 horas por lo menos.
6. Desmolde y decore con el chocolate.



Lic. Mónica Torres

### Ofrecemos cursos de:

- Bocadillos
- Canapés
- Corte y Talle de Frutas y Verduras
- Decoración de Pasteles
- Galerías
- Pastelería Básica
- Pastelería Europea
- Pastelería Fina
- Pastelería Francesa
- Repostería con Queso
- Seminario de Chocolatería
- Seminario de Vanguardias en Chocolatería
- Seminario de Gelatina Artística

### Nuevos Cursos:

- Comida China
- Comida Japonesa
- Comida Mexicana Moderna
- Decoración de Pasteles con Fondant
- Pastes Semifrios

Pregunte por nuestro Taller de Pastelería y nuestros talleres sabatinos. Le ofrecemos Bolsa de Trabajo.

Fabricante de Moldes de PVC y cajas de acetato y cartón

### Información de Cursos:

Unión No. 318  
Col. Guadalupe Tepeyac  
Tel.: 57-81-67-80  
Celular: 044-19-66-13-18

Domicilio Casa Matriz:  
Av. 506 (Eje 3 Norte) No. 154  
Esq. Av. 551  
Unidad Aragón, 2a. Sección  
México, D. F., C. P. 07920  
Tel.: 57-60-43-15 (con 5 líneas)

REGALO DE ALYDA





**Fiestitodo, S.A.**  
Lourdes Reyes R.

Todo para sus fiestas: platos, piñatas, pasteles, etc.

Artículos para repostería, chocolatería y confitería. Mangas, dycas, moldes, etc.

Materia prima en general.

#### Cursos:

- Decoración de Pasteles
- Gelatinas en Tercera Dimensión
- Panes, Bunuelos y Galletas
- Panadería
- Bocadillos Dulces y Salados
- Postres de Merengue
- Chocolatería Fina
- Chocolatería Artística
- Pastelería Vienesa
- Botanas
- Gelatinas Artísticas
- Anízar y Almendras Decoradas
- Pasteles para Grandes Ocasiones

Cursos de lunes a sábado  
Pregunte por nuestros diferentes horarios.

Pitágoras No. 631, Local B,  
Col. Narvarte  
México, D.F.  
Tel: 55-23-02-60

Impartimos cursos intensivos

# CHEESE CAKE FRÍO CON CHABACANOS

## INGREDIENTES:

- 2 tazas de corn flakes molidos
- 1/3 de taza de azúcar morena
- 150 gr de mantequilla derretida

## Del Relleno:

- 20 gr de grenetina
- 1/3 de taza de agua
- 500 gr de queso crema
- 1/2 taza de azúcar
- 3 cucharadas de brandy
- 1/2 kg de orejones de chabacano picados
- 1 taza de crema para batir

Jalea de chabacano, al gusto

- 1 molde de 26 cm de diámetro

## MANERA DE PREPARAR:

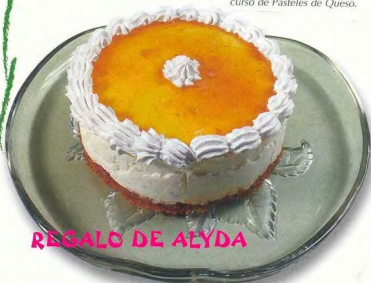
1. Mezcle los ingredientes de la base para formar una pasta.
2. Forre el fondo del molde y hornee vacío por 15 minutos, rellene cuando esté frío.

## El Relleno

1. Bata el queso crema con el azúcar, añada la grenetina hidratada en el agua y el brandy.
2. Mezcle la crema batida con los chabacanos e incorpore a la mezcla anterior.
3. Cuando esté frío, decore con jalea de chabacano diluida con un poco de brandy, de modo que lo cubra perfectamente.

## Tip:

Este pastel forma parte del curso de Pasteles de Queso.



**REGALO DE ALYDA**

# PROFITEROLES FRÍOS

## INGREDIENTES:

### De la Pasta:

- 90 gr de mantequilla
- 1 taza de agua
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza de harina
- 4 huevos

### De la Crema Pastelera:

- 5 tazas de leche
- 3/4 de taza de azúcar
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- 4 yemas de huevo
- 2 cucharadas de vainilla

### Para Decorar:

Almendras fileteadas  
Chocolate líquido  
Cerezas

4. Cuando esté lista la mezcla, vacíe porciones con una cuchara en una charola para hornear. Hornee por 45 minutos aproximadamente a 250°C (baje el calor hasta 150°C o hasta que queden doraditos y bien secos).
5. Al sacarlos del horno, rellénelos con crema pastelera y decore con almendras y chocolate.
6. Sirvalos bien fríos.

### La Crema Pastelera:

1. Revuelva todos los ingredientes (excepto la vainilla) con un batidor de globo, hasta que se disuelvan todos perfectamente.
2. Póngalos a fuego medio y mueva constantemente para que no se pegue.
3. Cuando espese, retírela del fuego y añádale la vainilla.
4. Deje enfriar bien y rellene los profiteroles.

Flor Montes de Oca V.

Pasteles para todo tipo de evento

#### Cursos continuos de:

- Decoración de pasteles
- Pastelería Francesa
- Pastelería Vienesa
- Panadería Fina
- Cocina Mexicana
- Cocina China
- Cocina Vegetariana
- Empanadas Argentinas
- Salsa Chimichurri
- Tallado de Fruta y Verdura
- Chocolatería Fina
- Gelatinas Artísticas
- Gelatinas Tridimensionales
- Galletas Europeas
- Sushi
- Botanas y Bocadillos
- Pasteles de Queso
- Helados Italianos
- Y varios más

Solola No. 558  
Col. Lindavista  
Tel. 55-67-39-20

## MANERA DE PREPARAR:

### La Pasta:

1. Coloque en una cacerola la mantequilla, el agua, la sal y el azúcar, póngalos a fuego alto.
2. Cuando suelten el hervor, agregue de un solo golpe la harina, mezcle vigorosamente para que quede una masa homogénea.
3. Añada los huevos uno por uno, batiendo perfectamente entre cada uno.





# POSTRE HELADO DE MOKA

## INGREDIENTES:

6	yemas de huevo
125	gr de azúcar
4	claras de huevo
50	gr de azúcar
500	ml de crema para batir
2	cucharadas de café
100	ml de amaretto
100	gr de chocolate oscuro
150	gr de fresas
60	gr de azúcar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Bata con fuerza las yemas a punto de listón, junto con los 125 gr de azúcar.
2. Aparte, bata las claras a punto de nieve, agregue los 50 gr de azúcar hasta formar un merengue.
3. Revuelva las dos mezclas, añada el café (previamente disuelto en el amaretto) y el chocolate (fundido y frío).
4. Bata la crema e intégrala en forma envolvente, vacíe a un molde y congele.
5. Licúe las fresas con los 60 gr de azúcar y sirva como salsa.

### Tip:

Decore desmoldando sobre la salsa de fresa. Adorne espolvoreando praliné de almendras.



## REGALO DE ALYDA

¿Te gustaría aprender el Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en nuestros económicos diplomados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado y recibirás 10% de descuento.

### Cursos sabatinos de:

- Repostería francesa
- Decorado de pasteles para eventos especiales
- Panadería mexicana
- Bocadillos
- Confitería (chocolate)
- Cocina internacional
- Curso de velas artísticas

Incluimos materia prima

Curso de preparación de cocteles y bebidas para bartender (Cantinero)

Venta de Bases para pastel al mayoreo y menudeo

Xocotitlán No. 6038  
Col. Aragón-Inguarán  
Cerca del Metro Tlátemán  
Tel. 57-81-84-06

# PAY DE QUESO CON SALSA DE FRESAS

## INGREDIENTES:

- 1 costra de pay
- 1 queso crema grande
- 1 lata de leche condensada
- 3 limones (sólo el jugo)
- 1 chorrito de leche

## DE LA SALSA:

- 1 caja de fresas congeladas
- 1/4 de taza de azúcar
- 1/4 de taza de agua
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta en poca agua
- 1 cucharada cafetera de grenetina
- 1/4 de taza de agua fría (para hidratar)
- Colorante rojo

## MANERA DE PREPARAR:

1. Licúe perfectamente todos los ingredientes del relleno y vacíe a la costra de pay.
2. Después, métele al congelador.

## LA SALSA:

1. En una cacerola, ponga las fresas, el azúcar y el 1/4 de agua a fuego medio.
2. Cuando suelte el hervor, agregue la fécula de maíz, deje hervir unos segundos y apague el fuego.
3. Integre la grenetina (hidratada con el agua fría), cuando se enfrie un poco, añada el colorante.
4. Incorpore la mezcla anterior al pay.

## Gel-Art

### Cursos prácticos de:

- Gelatines artísticas
- Dos técnicas de manejo de grenetina
- Recorte de gelatinas de figuras
- Infanciales y logotipos
- Moldes de yeso
- Encapsulado
- Incluye materia prima y recetas

Nos ajustamos a sus horarios.

Venta de moldes de yeso.

Atención personal de:  
Elda Lozano Hdez.  
Tel. 52-11-90-16



REGALO DE ALYDA



**Ma. Elena Peña Alfaro  
Martínez**

Artículos Nacionales e  
Importados para Repostería y  
Chocolatería

**MICHEL**  
su boutique



Chocolate Van Leer, Turin,  
Ferback, Nestlé, Chips Alpezi,  
Chocomex natural y de sabores,  
Rossi, Nuvem, Crema Rich's, etc.

**Chocolatería:**

Paletas de cereal, amaranto y  
decoradas, plastilina de chocolate.

**Repostería:**

Bocadillos dulces y salados, gelati-  
na artística, figuras de azúcar.

**Decoración de pasteles:**  
Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras.

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681  
Fracc. Residencial La Escalera  
Frente al hotel Holiday Inn  
Tel y Fax: 57-52-82-40  
Con la maestra Ma. Elena Peña  
Alfaro Martínez

Nueva sucursal:

Av. Cuauhtemoc No. 39  
Col. Unión Chalma  
Tlalnequía, México

Chocolate Alpezi y Chocomex.

Precio especial al mayorista

# CARLOTA HELADA DE DURAZNO Y PIÑA

## INGREDIENTES:

- 1 lata mediana de mitades de duraznos en almibar
- 1 lata mediana de piña en cuadros o en rebanadas [o piña molida]
- 30 gr de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 1 y 1/2 lata de leche condensada
- 1 caja de galletas soletas
- 6 cerezas
- 2 sobres de grenetina
- 2 cucharadas de ron
2. Licúe 3 rebanadas de piña (su equivalente en cuadros o una taza de piña molida) con media taza de almibar.
3. Vierta la piña al tazón de la batidora y siga batiendo.
4. Retire el tazón y póngalo a baño María, agregue la grenetina sin dejar de mover.
5. Quitelo de la lumbre y deje enfriar a temperatura ambiente, añada el ron.
6. Coloque las soletas alrededor del molde, pegándolas entre sí con la crema que obtuvo.
7. Vacíe la crema al molde y distribuya uniformemente.
8. Deje reposar en el refrigerador durante 5 horas aproximadamente.
9. Decore con las cerezas y las mitades de duraznos al gusto.

## MANERA DE PREPARAR:

1. En una batidora, coloque la mantequilla y las yemas, bata perfectamente.



**REGALO DE ALYDA**

# CREMA HELADA DE CAFÉ

## INGREDIENTES:

- 1 canastita de filigrana de chocolate
- 250 ml de leche
- 80 gr de azúcar
- 5 yemas de huevo
- 20 gr de fécula de maíz
- 200 ml de crema batida
- 1 cucharadita de café instantáneo
- Licor de café, el necesario
- Cocoa al gusto

## MANERA DE PREPARAR:

1. Ponga en un recipiente al fuego la leche, el azúcar, las yemas y la fécula de maíz hasta que espese.
2. Añada el café previamente disuelto en un poco de licor de café, mezcle perfectamente.
3. Refrigere por 2 horas aproximadamente.
4. Coloque la crema bien fría en la canasta y decórela con cocoa.

## LA CANASTA:

1. Forre un refractario pequeño con papel aluminio.
2. Con una duya con chocolate, forme la filigrana por la parte de adentro.
3. Refrigere por 5 minutos, sáquela y retire el papel con cuidado.

## Repostería y Pastelería Fina VIMAO

Además de su selecta pastelería, lo invita a sus cursos de:

- Decoración de pasteles con fondant
- Postres al plato
- Pastelería mundial
- Gelatinas y más...

Informes: 57-66-51-28 y  
37-99-75-68

Atención personal de  
Victoria Rodríguez y Layla  
Gutiérrez

Lo esperamos en Bosques de  
Angola No. 63  
Fracc. Bosques de Aragón  
a 3 calles del Metro Continentes  
de la Línea B



REGALO DE ALYDA